



## *Vin / Wein / Wine*

# QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

## WEISSWEINE

Hallau	<b>Riesling-Sylvaner 2013</b>	10 cl 5.80	50 cl 29.00
	Traubensorte	Riesling Sylvaner	
	Herkunft	Hallau / Schaffhausen	
	Charakter	Blasses Zitronengelb, grüner Apfel und Zitrusfrüchte, süffig und erfrischend im Gaumen	
	Empfehlungen	Aperitif, Fischgerichte, kalte Platten	
Frankreich	<b>Blanc Fiona 2014</b>	10 cl 6.80	75 cl 49.00
	<b>Vin de pays de l'Herault Château Capion</b>		
	Traubensorte	60% Chardonnay, 35% Roussanne, 5% Sauvignon blanc	
	Herkunft	Languedoc, Frankreich	
	Charakter	Goldgrüne Farbe, leichte Röstaromen, mit Grapefruit-Würze und Zitrusfrucht-Tönen, intensiv, gut balanciert, angenehme Mundfülle	
	Empfehlungen	Aperitif, Fischgerichte	
Spanien	<b>Verdejo „Carrasviñas“, Bodegas Felix Lorenzo Cachazo</b>	6.80	49.00
	Traubensorte	Verdejo	
	Herkunft	Rueda, Spanien	
	Charakter	Grünliche Reflexe, elegante Struktur mit exotischen Noten von Ananas, Grapefruit, Maracuja und Limone, im Abgang elegant mit einem zarten Bitterton	
	Empfehlungen	Fisch, helles Fleisch, Gemüse, Muscheln, leichte Gerichte	
Südafrika	<b>Cape Paradise Chardonnay 2014</b>	10 cl 5.50	75 cl 38.50
	Traubensorte	Chardonnay	
	Herkunft	Breede River Valley, Südafrika	
	Charakter	Intensive, sortentypische Aromapalette, fruchtige Struktur, lange anhaltend, gehaltvoll	
	Empfehlungen	Aperitif, grillierte Fischgerichte, Nudeln mit Fisch und Käse	

## ROSÉWEINE

Schweiz, Wallis	<b>Oeil-de-Perdrix du Valais AOC</b>	10 cl 5.40	50 cl 27.00
	Traubensorte	Pinot Noir	
	Herkunft	Wallis	
	Charakter	Himbeerrosa, florale Noten, angenehm frisch, süffig, elegant und lieblich	
	Empfehlungen	Aperitif, Fisch, weisses Fleisch, Käse	

## ROTWEINE

Hallau	<b>Pinot Noir 2013</b>	10 cl 5.90	75 cl 42.00
	Traubensorte	Pinot Noir	
	Herkunft	Hallau / Schaffhausen	
	Charakter	Rote Beerenaromen mit schwarzem Pfeffer, geschmacksintensiv mit leichten, sanften Taninen und einem langen, harmonischen Abgang	
	Empfehlungen	alle Fleischgerichte, Grilladen, kalte Platten	
Italien	<b>Montepulciano D'Abruzzo DOC 2014 Cantina Frontenac</b>	10 cl 5.50	75 cl 38.50
	Traubensorte	100% Montepulciano	
	Herkunft	Abruzzen	
	Charakter	Typische, intensive pikant-herbe Aromen. Die runden Gerbstoffe und die fruchtige Säure ergeben einen ausgewogenen Gesamteindruck	
	Empfehlungen	Fleischgerichte, italienische Spezialitäten	
Spanien	<b>Ayrum Reserva 2009</b>	10 cl 6.20	75 cl 43.40
	Traubensorte	Tempranillo	
	Herkunft	Valdepeñas / Spanien	
	Charakter	Dunkles Granatapfelrot, Intensive Aromen von reifen, roten Früchten, Vanille und Gewürzen, langer Abgang mit intensiven, weichen Taninen	
	Empfehlungen	Grillierte Gerichte, Wild, Poulet, Käse	

# SÜSSWEIN

Frankreich	<b>Château Roumieu Sauternes AC 2010</b>	37.5 cl
	Traubensorte 50% Sauvignon blanc, 50% Semillon	39.00
	Herkunft Sauternes, Frankreich	
	Charakter Goldgelbene Farbe, cremig-samtiger Tropfen, nicht ganz so süß, blumig, fruchtig und rassig	
	Empfehlungen Aperitif, Dessert, Foie gras	

# SCHAUMWEIN

Italien	<b>Prosecco Extra Dry DOC Treviso, Val D'Oca</b>	75 cl
	Traubensorte Glera	49.00
	Herkunft Venetien, Italien	
	Charakter Zitronengelbe Farbe, feinfruchtiger Prosecco, trocken und mild mit feinen Aromen nach Apfel und Pfirsich, feine Perlage, süffig	

# CHAMPAGNE

Frankreich	<b>Taittinger Brut Réserve</b>	37.5 cl	75 cl
	Traubensorte 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	48.00	89.00
	Herkunft Champagne, Frankreich		
	Charakter Goldene, strohgelbe Farbe, feine Perlen, ausdrucksvoller, offener Duft, fruchtig, Aromen von Pfirsich, weissen Blüten, Vanilleschoten, Honig, harmonisch, elegant		
	Empfehlungen Aperitif, Meeresfrüchte, Fischgerichte, Frucht-desserts		

# WEISSWEINE AUS DER SCHWEIZ

## OSTSCHWEIZ

Hallau	<b>Riesling-Silvaner 2013</b>	10 cl 5.80	50 cl 29.00
	Traubensorte	Riesling Silvaner	
	Herkunft	Hallau / Schaffhausen	
	Charakter	Blasses Zitronengelb, grüner Apfel und Zitrusfrüchte, süffig und erfrischend im Gaumen	
	Empfehlungen	Aperitif, Fischgerichte, kalte Platten	
Weesen	<b>Weesner Nonnenwy Chlosterwy 2014</b>		50 cl 34.80
	<b>Paul Violetti</b>		
	Traubensorte	Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Grauburgunder	
	Herkunft	Weesen, Ostschweiz	
	Charakter	Eleganter, frischer und trockner Wein mit rassigen und frischen Aromen	
	Empfehlungen	Aperitif, Fischgerichte	
Weesen	<b>Weesner Riesling x Sylvaner 2014</b>		75 cl 48.00
	<b>Paul Violetti</b>		
	Traubensorte	Riesling x Sylvaner	
	Herkunft	Weesen, Ostschweiz	
	Charakter	Eleganter, frischer und trockner Wein mit rassigen und frischen Aromen	
	Empfehlungen	Aperitif, Fischgerichte	
Weesen	<b>Weesner Chardonnay Chlosterwy 2014</b>		75 cl 48.00
	<b>Paul Violetti</b>		
	Traubensorte	Chardonnay	
	Herkunft	Weesen, Ostschweiz	
	Charakter	Eleganter, frischer und trockner Wein mit rassigen und frischen Aromen	
	Empfehlungen	Aperitif, Fischgerichte	
Weesen	<b>Weesner Pinot Gris 2014</b>		75 cl 48.00
	<b>Paul Violetti</b>		
	Traubensorte	Grauburgunder	
	Herkunft	Weesen, Ostschweiz	
	Charakter	Rassige, gut strukturierte und elegante Spezialität	
	Empfehlungen	Aperitif, Fischgerichte	

## WAADTLAND

Lavaux	<b>Epesses AOC 2012</b>		75 cl 42.00
	Traubensorte	Chasselas	
	Herkunft	Lavaux, Waadtland	
	Charakter	Blasses Zitronengelb, leichter und süffiger Wein mit einer würzigen Note und feinen Fruchtaromen	
	Empfehlungen	Fischgerichte, Geflügel	
Yvorne	<b>Yvorne AOC 2014</b>		75 cl 48.50
	<b>Terravin</b>		
	Traubensorte	Chasselas	
	Herkunft	Yvorne, Waadtland	
	Charakter	Hellgelbe Farbe, zarte Aromen, elegante Feinheit, ausgewogene und harmonische Struktur sowie lang anhaltender und delikater Abgang	
	Empfehlungen	Aperitif, Vorspeisen, Meeresfrüchte- und Fischgerichte, weisses Fleisch und Käse	

## WEISSWEINE AUS FRANKREICH

Chablis	<b>Chablis AC, Domaine Louis Michel 2012</b>	75 cl 44.50
	Traubensorte Chardonnay	
	Herkunft Chablis	
	Charakter Blassgelbe Farbe, floral und kräftig, intensive Aromen mit etwas Feuerstein, gut strukturiert mit ausgewogener Säure, im Gaumen rund und kräftig	
	Empfehlungen Meeresfrüchte, Geflügel	
	Auszeichnung Tanzer Stephen 87/100 Punkte	
Languedoc	<b>Blanc Fiona 2014</b>	75 cl 49.00
	<b>Vin de pays de l'Herault Château Capion</b>	
	Traubensorte 60% Chardonnay, 35% Roussanne, 5% Sauvignon blanc	
	Herkunft Languedoc, Frankreich	
	Charakter Goldgrüne Farbe, leichte Röstaromen, mit Grapefruit-Würze und Zitrusfrucht-Tönen, intensiv, gut balanciert, angenehme Mundfülle	
	Empfehlungen Aperitif, Fischgerichte	

## WEISSWEIN AUS SPANIEN

Rueda	<b>Verdejo „Carrasviñas“, Bodegas Felix Lorenzo Cachazo</b>	75 cl 49.00
	Traubensorte Verdejo	
	Herkunft Rueda, Spanien	
	Charakter Grünliche Reflexe, elegante Struktur mit exotischen Noten von Ananas, Grapefruit, Maracuja und Limone, im Abgang elegant mit einem zarten Bitterton	
	Empfehlungen Fisch, helles Fleisch, Gemüse, Muscheln, leichte Gerichte	

## WEISSWEIN AUS SÜDAFRIKA

Breede River Valley	<b>Cape Paradise Chardonnay 2014</b>	75 cl 38.50
	Traubensorte Chardonnay	
	Herkunft Breede River Valley	
	Charakter Intensive, sortentypische Aromapalette, fruchtige Struktur, lange anhaltend, gehaltvoll und fruchtig	
	Empfehlungen Aperitif, leichte Fischgerichte, Nudeln mit Fisch und Käse	

# ROTWEINE AUS DER SCHWEIZ

## OSTSCHWEIZ

Hallau	<b>Pinot Noir 2013</b>	10 cl	75 cl
	Traubensorte Pinot Noir	5.90	42.00
	Herkunft Hallau / Schaffhausen		
	Charakter Rote Beerenaromen mit schwarzem Pfeffer, geschmacksintensiv mit leichten, sanften Taninen und einem langem, harmonischen Abgang		
	Empfehlungen Alle Fleischgerichte, Grilladen, kalte Platten		

## WALENSEEREGION

Weesen	<b>Weesner Blauburgunder Chlosterwy AOC 2014</b>	50 cl	75 cl
	Paul Violetti	34.00	48.00
	Traubensorte Blauburgunder		
	Herkunft Weesen		
	Charakter Frisch, fruchtig		
	Empfehlungen Fleischgerichte, Fleischplatten		

## BÜNDNER HERRSCHAFT

Fläsch	<b>Fläscher Pinot Noir 2014</b>	50 cl	75 cl
	Thomas Marugg Weingut	36.00	52.50
	Traubensorte Blauburgunder		
	Herkunft Fläsch, Bündner Herrschaft		
	Charakter Traditioneller „Fläscher“, fruchtig, elegant		
	Empfehlungen Käse, Grilladen, Bündnerplatte		

Fläsch	<b>Fläscher Blauburgunder Auslese 2013</b>		75 cl
	Thomas Marugg Weingut		68.50
	Traubensorte Blauburgunder		
	Herkunft Fläsch, Bündner Herrschaft		
	Charakter Rubinrot, fruchtig und kräftig		
	Empfehlungen Wild, Braten, Lamm		

Fläsch	<b>Fläscher Blauburgunder Barrique 2012</b>		75 cl
	Thomas Marugg Weingut		75.50
	Traubensorte Blauburgunder		
	Herkunft Fläsch, Bündner Herrschaft		
	Charakter Rubinrot, kräftig, fleischig		
	Empfehlungen Wild, Braten, Fleischgerichten aller Art		

## TESSIN

Tessin	<b>Merlot del Ticino DOC Selezione d'Ottobre 2014</b>		75 cl
	Traubensorte Merlot		48.00
	Herkunft Tessin		
	Charakter Rubinrote Farbe, frisches, fruchtiges Bouquet, harmonischer und ausgewogener Körper		
	Empfehlungen Teigwaren, Risotto, Aufschnitte, rotes Fleisch gegrillt, Käse		

# ROTWEINE AUS FRANKREICH

## BURGUND

Cote de Beaune	<b>Santenay 1er cru 2007</b> <b>Maison Champy</b>	75 cl 62.50
	Traubensorte Pinot Noir	
	Herkunft La Maladière, Beaune	
	Charakter Mittleres Purpur. Ein Potpurri von roten Früchten wie Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen, wirkt sehr ansprechend und zugänglich. Das Gerbstoffgerüst ist sehr fein eingebunden, ohne dass Länge und Intensität tangiert werden	
	Empfehlungen Burgunderspezialitäten, Kalb-, Rind- oder dunkles Wildfleisch	
Cote de Beaune	<b>Beaune 1er Cru AC 2011</b> <b>Jean Allier</b>	75 cl 63.50
	Traubensorte Pinot Noir	
	Herkunft Cote de Beaune, Bourgogne	
	Charakter Rubinrot, sehr fein, elegant, finessenreich, gut strukturiert, ausgeglichen	
	Empfehlungen Wildgerichte, Weichkäse	

## RHONETAL

Côte du Rhône	<b>«La Petite Ruche» Crozes-Hermitage 2010</b> <b>M. Chapoutier</b>	75 cl 49.50
	Traubensorte 100% Syrah	
	Herkunft Côte du Rhône	
	Charakter Intensives Violet-Rot. Fruchtige Noten, Aromen von Himbeeren und Cassis. Am Gaumen frisch und rund, feingliedriger Wein mit fruchtigem Abgang	
	Empfehlungen Leichte Fleischgerichte, Geflügel und Käse	
	Auszeichnung Robert Parker 86/100 Punkte	
Côte du Rhône	<b>Châteauneuf-du-Pape AC 2012</b> <b>Domaine du Vieux Lazaret</b>	75 cl 63.50
	Traubensorte Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	
	Herkunft Côte du Rhône	
	Charakter Schönes Purpurrot, starke Gewürznoten, reife Früchte, harmonisch verpackter Gerbstoff, anhaltender Abgang	
	Empfehlungen Wildgerichte, Grilladen, Käse	

## LANGUEDOC ROUSSILLON

Languedoc	<b>Rouge Fiona AOC 2009</b> <b>Vin de pays de l'Herault Château Capion</b>	75 cl 44.80
	Traubensorte 45% Cabernet, 10% Syrah, 45% Merlot	
	Herkunft Languedoc, Frankreich	
	Charakter Balsamische und waldige Nase, Noten von Muskatnuss und Süssholz, schwarze Johannisbeeren, Erdton	
	Empfehlungen Gekochtes Fleisch, rotes Fleisch und Käse	
Roussillon	<b>Occcultum Lapidem Bila Haut AC 2009</b> <b>M. Chapoutier</b>	75 cl 47.60
	Traubensorte 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan	
	Herkunft Roussillon, Frankreich	
	Charakter Schönes Dunkelrot mit Violettreflexen. In der Nase rote, reife Früchte, Kirschen Nuancen von Lakritze und warmen Gewürzen. Im Mund ist der Wein sehr gut strukturiert mit präsenten Tanninen und dennoch frisch wirkend	
	Empfehlungen Grilliertes Fleisch und dunkles Wildfleisch	

## BORDEAUX

St. Emilion	<b>Château Mauvinon Grand Cru Classe 2010</b> Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot Herkunft St. Emilion, Bordeaux Charakter Schöne Farbe mit schönem Rahmen, Aromen von kleinen, reifen Früchten, Cassis, schwarzen Kirschen, Leder, dicht und komplex, Empfehlungen Fleisch- und Flügelgerichte, Wild, Pasta, Risottos	75 cl 62.50
St. Emilion	<b>Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé 1993</b> Traubensorte 60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon Herkunft St. Emilion, Bordeaux Charakter Dicht, komplex, körperreich, fruchtig, elegant, Spitzen-Cru aus St. Emilion Empfehlungen Steaks, Kalbsbraten, Rohschinken, Leber, Wild	75 cl 525.00
Pauillac	<b>Château Mouton Rothschild MC, 1994</b> Traubensorte 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Frank, 8% Merlot, 2% Petit Verdot Herkunft Bordeaux, Pauillac Charakter Besonders elegant, einer der besten seines Jahrgangs verströmt Aromen von roten Früchten, Schokolade, Kaffee und Tabak, Gewürze, Leder, Zedernholz und Blumen Empfehlungen Fleischgerichte, Fleischplatten Auszeichnung Parker 91/100 Punkte	75 cl 520.00
Haut-Medoc	<b>L'Heritage de Chasse-Spleen</b> <b>Appellation Haut-Medoc Controlée 2008</b> Traubensorte 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot Herkunft Bordeaux, Haut-Medoc Charakter Glänzende Robe, mit Noten von Kakao und eingemachten Früchten. Frisch im Mund. Reichhaltiger Wein. Ein sofortiger Genuss! Empfehlungen Wurst, Käse, Tatar	75 cl 78.00



# ROTWEINE AUS ITALIEN

Veneto	<b>Ripasso Superiore della Valpolicella DOC, Linea Rialze, Le Tobele 2013</b>	75 cl 56.00
	Traubensorte Corvina, Corvinone, Rondinella	
	Herkunft Veneto	
	Charakter Der Ripasso «Rialze» begeistert mit komplexem Bukett von roten Beeren und saftigen Kirschen. Am Gaumen weich und harmonisch rund mit intensiven Fruchtaromen und lang anhaltendem Geschmackerlebnis.	
	Empfehlungen Braten, gereifte Käsesorten, grillierte und im Topf gegarte Fleischgerichte	
Veneto	<b>Amarone «Raro» Valpolicella Classico DOC 2011</b>	50 cl 49.50
	Le Tobele	75 cl 65.50
	Traubensorte 30% Corvina, 30% Dindarella, 10% Rondinella, 30% Molinara	
	Herkunft Veneto	
	Charakter Dunkles Purpurrot, Aromen von dunklen Beeren, gut ausbalancierter Körper, vollmundig, rund und geschmeidig	
	Empfehlungen Fleischgerichte, Fleischplatten, reifem Käse	
Sizilien	<b>Nero d`Avola Sicilia DOP 2013</b>	75 cl 49.00
	Traubensorte Nero d`Avola	
	Herkunft Sizilien	
	Charakter Brillantes Rot mit leicht violetten Nuancen, blumige Noten mit stark ausgeprägter Frucht von schwarzen Kirschen und Brombeeren. Geschmeidiger Wein mit sanft eingebauten Taninen.	
	Empfehlungen Fleischgerichte, gereifter Käse	
Toskana	<b>Brunello di Montalcino DOCG 2008</b>	75 cl 89.00
	Traubensorte Sangiovese	
	Herkunft Toskana	
	Charakter Intensives und lebhaftes Rubinrot, komplexe Nase mit verführerischen Aromen von roten Beeren wie Sauerkirschen und Himbeere, ergänzt durch würzige Nuancen, die an den weissen Pfeffer und die Gewürznelke erinnern. Am Gaumen ausgeglichen mit abgerundeten Taninen und mineralischen Tönen.	
	Empfehlungen Kräftige Hauptgerichte	
Abruzzo	<b>Montepulciano d`Abruzzo 2014</b>	75 cl 39.00
	Traubensorte Montepulciano	
	Herkunft Abruzzo	
	Charakter Pikant-herbe Aromen, reife, süssliche Früchte, saftige Gerbstoffe und fruchtige Säure, im Gaumen anhaltendes, körperreiches Finale	
	Empfehlungen Teigwaren und Risotto	
Piemont	<b>Barolo DOCG «Boschi dei Signori», Bosio 2009</b>	75 cl 69.00
	Traubensorte 100% Nebbiolo	
	Herkunft Piemont	
	Charakter Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Blütendüfte in der Nase wie Veilchen & Rosen. Lakritze und Gewürze am Gaumen macht den Wein kräftig, harmonisch mit langem, rundem Abgang.	
	Empfehlungen Fleischgerichte, Fleischplatten	

# ROTWEINE AUS SPANIEN

Rioja	<b>Rioja DOCa Reserva, Baron de Ley 2010</b>	75 cl 46.00
	Traubensorte Tempranillo	
	Herkunft Rioja	
	Charakter Kirschrot, intensiv, kräftig, reife Früchte, Gewürze und Vanille, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und Säure	
	Empfehlungen Fleischgerichte, Käse	
Rioja	<b>Rioja DOCa Gran Reserva, Baron de Ley 2008</b>	75 cl 61.50
	Traubensorte Tempranillo, Cabernet Sauvignon	
	Herkunft Rioja	
	Charakter Kirschrot mit rubinroten Reflexen, intensive Aromen von reifen Früchten, Tabak und Leder, samtige Tannine	
	Empfehlungen Rotes Fleisch und allen kräftigen Speisen	
Valdepeñas	<b>Ayrum Reserva 2009</b>	75 cl 43.50
	Traubensorte Tempranillo	
	Herkunft Valdepeñas / Spanien	
	Charakter Dunkles Granatapfelrot, Intensive Aromen von reifen, roten Früchten, Vanille und Gewürzen, langer Abgang mit intensiven, weichen Tanninen	
	Empfehlungen Grillierte Gerichte, Wild, Poulet, Käse	

# ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

Burgenland	<b>Arachon Evolution MO 2011</b>	75 cl 68.50
	<b>Pichler</b>	
	Traubensorte 50% Blaufränkisch, 30% Merlot 15% Zweigelt, 5% Cabernet Sauvignon	
	Herkunft Burgenland	
	Charakter Aromen von Kirschen, Vanille, Marzipan und feinen Gewürznoten, angenehme Tanninen, sehr kompakt und dicht	
	Empfehlungen Fleischgerichte, besonders Wild	
	Auszeichnung À la Carte 92/100 Punkte, Fallstaff 89/100, Gault Millau 17/20 Punkte, Silver Medal (Best in Class) IWSC London	

# OFFENE WEINE

## WEISSWEINE

### La Côte

Traubensorte: Chasselas

Waadtland, Schweiz

Ein leichter, ausgewogener und spritziger Wein

10 cl  
4.90

50 cl  
24.50

## ROSÉWEINE

### Robert Grillou

Traubensorte: Grenache, Cinsault

Pays d'Oc, Frankreich

Ein kräftiger, süffiger Wein mit vielfältigen Aromen

10 cl  
4.10

50 cl  
20.50

## ROTWEINE

### Merlot del Piave

Traubensorte: Merlot

Veneto, Italien

Ein harmonischer Wein mit fruchtigen Aromen

10 cl  
4.10

50 cl  
20.50

# GRAPPA SPEZIALITÄTEN UND SPIRITUOSEN

<b>Grappa di Brunello „Tenuta il Poggione“</b> Aus der Sangiovese Traube destilliert, hervorragend im Geschmack	2cl	45%	8.00
<b>Grappa Aiola</b> Im Chianti Classico Gebiet produziert, ausgebaut im Eichenfass, klare leicht bräunliche Farbe	2cl	45%	8.00
<b>Grappa Capitel di Amarone, Tedeschi</b> Ein kräftiger Grappa aus Amaronetresten, im Eichenfass ausgebaut	2cl	45%	8.00
<b>Grappa di Barolo, Bricco Monte Olmo</b> Ein aus einem weltberühmten Weintrester gebrannter Grappa mit einem harmonischem Aroma	2cl	43%	6.50
<b>Grappa di Nardini, Distilleria a Vapore</b> Weich, aber intensiv im Geschmack, mit spürbaren Anklängen von Tannin im Nachgeschmack, ausgebaut im Eichenfass	2cl	50%	8.00
<b>Grappa Cru-Riserva, Paesanella</b> Destillat aus Merlot, Cabernet und Nebbiolo, anschliessend in slovenischer Eiche ausgebaut, was dem Destillat eine leichte würzige und an Vanille erinnernde Note verleiht	2cl	41%	6.50
<b>Cuvée Lorenz Humbel K160</b> Diese Spezialität ist aus 111 verschiedenen Kirschensorten hergestellt und 2 Jahre in Kirchbaumfässern gelagert	2cl	43%	8.00
<b>Schattenmorelle Sauerkirsch</b> Eine alte Sauerkirschsorte wegen dem geringen Zuckergehalt sehr aufwändig zu brennen. Das Resultat ist dafür ausserordentlich	2cl	43%	8.00
<b>Williamine, Morand AOC</b> Ein klassisches Destillat aus der Williamsbirne	2cl	43%	8.00
<b>Calvados Pays d'auge V.S.O.P.</b> Traditionell in der Normandie aus Äpfeln produziert	2cl	40%	8.00
<b>Vieille Prune Morin V.S.O.P.</b> Die „alte Zwetschge“	2cl	41%	9.50
<b>Fläscher Marc</b> Im Eichenfass ausgebauter Marc von der Familie Thomas Marugg hergestellt	2cl	42%	8.50